

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 117 회

제 1 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

청결한 세상

함께해요~ 청렴실천 같이해요!! 청정한국!!

한국산업인력공단
HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT SERVICE OF KOREA

※ 다음 문제 중 10문제를 선택하여 설명하시오. (각10점)

1. 광 펄스(Light Pulses)
2. 졸(Sol)/겔(Gel)
3. 이장현상(Syneresis)
4. 농약 허용물질 목록 관리제도(PLS, Positive List System)
5. 훈연(Smoking)의 목적
6. 식품 포장자재로서 갖추어야 할 5가지 조건
7. 환경오염 물질 중 Dioxin
8. 화학적 소독법 중 역성비누(Invert Soap)
9. HACCP의 원스트라이크 아웃제(One-Strike-Out)
10. 종합적 차이검사 중 삼점검사(Triangle Test)
11. 우수제조관리기준(GMP)
12. 케어푸드(Carefood)
13. 수입식품안전관리특별법

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 117 회

제 2 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품의 유통기한(Shelf Life) 설정방법을 설명하시오.
2. 치즈의 숙성 중에 일어나는 주요 변화에 대하여 설명하시오.
3. 식품첨가물의 정의와 조건에 대하여 설명하시오.
4. 식품공장의 폐수처리 방안에 대하여 설명하시오.
5. HACCP에서 위해요소(Hazard)와 검증(Verification)에 대하여 설명하시오.
6. 건강기능식품의 정의와 기능(1차, 2차, 3차)을 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 117 회

제 3 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험 번호		성 명	
----	------	----	-------	----------	--	--------	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하시오. (각25점)

1. 식품 알러지(Food Allergy)와 대응식품 개발에 대하여 설명하시오.
2. 두부의 제조공정과 주요공정별(침지, 마쇄, 가열, 응고) 특성을 설명하시오.
3. 활성포장(Active Packaging)의 개념과 사례를 쓰고, 포장방법별로 분류하여 설명하시오.
4. 식품의 제조·가공·조리 과정에서 생성될 수 있는 유해물질을 열거하고 저감화 방법을 설명하시오.
5. 식품의 안전성 시험평가에 대하여 설명하시오.
6. ISO 22000과 미국식품안전현대화법(Food Safety Modernization Act)에 대하여 설명하시오.

국가기술자격 기술사 시험문제

기술사 제 117 회

제 4 교시 (시험시간: 100분)

분야	식품가공	종목	식품기술사	수험번호		성명	
----	------	----	-------	------	--	----	--

※ 다음 문제 중 4문제를 선택하여 설명하십시오. (각25점)

1. 식품 품목을 임의로 선정하여 HACCP 7원칙 적용계획을 수립하십시오.
2. 맥주 제조공정 중 맥아제조 방법에 대하여 설명하십시오.
3. 식품변패의 화학적 요인 중 산화에 의한 변패에 대하여 설명하십시오.
4. 식품의 안정성에 미치는 환경요인에 대하여 설명하십시오.
5. 무균포장(Aseptic Packaging)의 개념과 원리 및 구성요소에 대하여 설명하십시오
6. 고령친화 식품의 정의와 그 산업의 발전 방향을 설명하십시오